



VELLUTATA DI LATTUGA E PATATE CON ERBETTE

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 10 minuti + il tempo di bollitura delle patate **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 60 g di basilico
- 20g di rucola
- 4 foglie di lattuga
- 50 g di gherigli di noce (facoltativo)
- 2 patate
- 6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- Succo di limone q.b.
- Semi di finocchio q.b.
- Pepe q.b.

Cremoso e delicato, il gusto fresco della lattuga alleggerisce il sapore terroso della patata in questa zuppa vegetariana, fresca ed estiva. Se non avete mai cucinato la lattuga, questo è un ottimo debutto. La lattuga ha, infatti, molto da offrire anche come verdura cotta e non solo in insalata.

Difficoltà: **facile**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **10 minuti + il tempo di bollitura delle patate**

Porzioni: **4**

Preparazione

Sciacquate bene le foglie del basilico e quelle della rucola e della lattuga, mettetele ad asciugare tra alcuni fogli di carta assorbente. Bollite 2 patate e provvedete ad eliminarne la buccia una volta cotte. Lasciatele raffreddare.

Trasferite il basilico, la rucola e la lattuga asciutti nel boccale del frullatore ad immersione, a piacere, unite i gherigli di noce. Aggiungete le patate, il succo di limone, 6 cucchiaini di olio evo, sale, pepe ed una decina di semi di finocchio. Se il composto risulta troppo denso, potete migliorarne la consistenza unendo lentamente un po' d'acqua.

Versate la vellutata nelle ciotole e decorate con qualche foglia di erbe e semi di finocchio (a piacere). Enjoy!

